

## Kick Off 2018 in der Almhütte

Bei der Buchung einer Veranstaltung mit unserem Menue laden wir sie und Ihre Gäste vorab auf den Punschempfang und zum Eisstockschiessen im Biergarten ein.

Bei exklusiver Buchung gerne auch mit Buffets bzw. einer Menue - Buffet - Variation.  
**Gültig vom 2. Januar bis zum 31. März 2018 / ab 15 Gästen**

### Menue

#### ... auf dem Brett'l angerichtet

Original Südtiroler Pfefferschinken und Landjäger  
Salami Spinacci und Balsamico - Zwiebeln  
Pastete mit grünem Pfeffer und Rillettes von der Ente  
Geräucherter Lachs mit Dill und Preiselbeercreme  
Bergkäse mit marinierten Feigen und Birnensenf  
Obatzda „klassisch“, Radi und Cornichons  
Frisches Holzofenbrot



#### Almhüttenpfanne

Rinderbraten und knuspriger Entenbraten  
Birnenrotkohl und Rahmwirsing  
Kartoffel- und Semmelknödel

oder

#### Winterpfanne

Wildschweinsauerbraten und knuspriger Entenbraten  
Speckrosenkohl und Birnenrotkohl  
Kartoffel- und Waldpilzknödel



#### Winterliche Dessertvariation

Schokoküchlein mit Kirschen  
Zimtmouse mit Pflaumensauce und Amarettini  
Warmer Apfelstrudel mit marinierten Kirschäpfel und Vanillesauce  
oder  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
und Alpen - Karamelleis  
oder  
Käseauswahl mit Honignüssen und Kirschenf  
auf der Schieferplatte serviert

3 - Gang - Menue

45,00 €



#### ... zusätzlich

Kürbis - Ingwersuppe mit steirischem Kernöl  
und gerösteten Kernen

4 - Gang - Menue

48,00 €



Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus!  
Vegetarische oder vegane Alternativen bereiten wir gerne nach Absprache vor.

Die Speisen werden jeweils für den gesamten Tisch  
auf dem Brett'l' oder in der Pfanne serviert.